

 <ul style="list-style-type: none">- Aides aux desserts- Vanilles- Epices & mélanges	FICHE TECHNIQUE – PROFESSIONNEL	Version : 101611
		Page 1/1
R. Oumakhlouf Qualité :		Jo. Bourget Direction :

Propriété de Sainte Lucie – Toute diffusion interdite sans autorisation écrite

Gélatine alimentaire Poudre (200bl) – 1kg

Réf : P1614

1- Description

Gélatine issue de couennes de porc traitées par voie acide.

2- Composition

Gélatine alimentaire porcine 100%.

3- Caractéristiques physico-chimiques

Force en gel 200 Bloom \pm 10

Aspect Poudre fluide

4- Caractéristiques microbiologiques

- Mésophiles aérobies max 1000 ufc/g
- Salmonelle absence dans 25g
- Staphylocoque aureus absence dans 25g
- E.coli absence dans 10g
- Aérobie sulfito-réducteur max 10/g

5- Mode d'utilisation

Dosage indicatif : 9 à 10g de gélatine pour 500g de produit permet une prise ferme.

Mode d'emploi : Pendant 5 à 10 minutes faire ramollir la gélatine dans un peu d'eau froide puis incorporer le mélange eau et gélatine dans votre préparation (chaude) et remuer au fouet jusqu'à parfaite dissolution.

6- Caractéristiques produit fini

Code EAN 128 : 3162050016145

DLUO : 36 mois

Produit Non OGM

Produit Non Ionisé